



Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl, Wachau DAC, Weingut Franz Hirtzberger

Longueur en bouche impressionnante

Beschreibung:

Le vignoble Honivogl est situé au pied du légendaire Singerriedel, où poussent chaque année les plus beaux raisins Grüner Veltliner de la famille Hirtzberger. Le sol est très minéral et, combiné à l'exposition sud du vignoble, offre des conditions idéales pour un grand vin blanc de la Wachau. Des arômes riches de fruits jaunes et de douces notes de miel caractérisent le bouquet intense, tandis qu'une minéralité finement saline et une subtile note de fraîcheur soutiennent l'impressionnante concentration en bouche. Souple, crémeux, dense - une œuvre d'art totale.

Degustationsnotiz:

Jaune doré lumineux. Une belle minéralité agrmente le bouquet complexe et dense d'abricots secs et de peau de pêche sur des touches de sel de mer et de miel d'acacia. Bouche opulente et crémeuse, racée et d'une richesse d'extrait envoûtante, devenant salée. Fruits jaunes, élégantes épices, estragon et une belle touche d'amande amère dans la finale concentrée.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Wach
Produzent:	Wachau DAC
Vol. alcool:	13.5%
Artikelnummer:	0106024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Smaragd

Honivogl
Wachau DAC

Herkunft: Autriche
Notation: Score 20/20
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.